

Gabriel Tinguely

Winzer, Wein und Küche

44 Porträts und Lieblingsrezepte
aus sechs Schweizer Weinregionen

Die besten und die schlechtesten Weine
solltest du nie alleine trinken;
denn geteiltes Leid ist halbes Leid
und nur geteilte Freude ist wahre Freude.

MARIO SCHEUERMANN DEUTSCHER WEINAUTOR, HAMBURG

Impressum

© 2018 weinlandschweiz.ch

Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieses Buches darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert werden, insbesondere nicht als Nachdruck in Zeitschriften oder Zeitungen, im öffentlichen Vortrag, für Verfilmungen oder Dramatisierungen, als Übertragung durch Rundfunk oder Fernsehen oder in anderen elektronischen Formaten. Dies gilt auch für einzelne Bilder oder Textteile.

Photographie:	Remo Ubezio, Liebefeld
Illustrationen:	Lisa Ubezio, Liebefeld
Umschlaggestaltung und Satz:	Stephan Cuber, diaphan gestaltung, Liebefeld
Übersetzung ins Französische:	xxx
Korrektorat:	xxx
Druck und Einband:	Stämpfli AG, Bern
Verwendete Schriften:	Suisse
Papier:	135 g/m ² , Profibulk, 1,1-fach

ISBN 978-3-xxxxxx-xx-xx

Printed in Switzerland

www.weinlandschweiz.ch

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter www.dnb.de abrufbar.

Zwischen dem Genfer- und dem Bodensee sind 14748 Hektar mit Reben bestockt. Von Basel bis Chiasso keltern zahlreiche Winzer spannende Weine.

Vom Vater zum Sohn und weiter zum Enkel – die ältesten Weingüter sind seit mehr als einem Dutzend Generationen im Besitz der gleichen Familie. Der Reb- und Weinbau in der Schweiz hat eine lange Tradition. Früheste Zeugnisse werden auf das Jahr 800 vor Chr. datiert – lange bevor die Römer die Alpentäler kolonialisieren^{*}. Römische Siedler bringen neue Sorten und Keltertechniken ins Land. Mönche beginnen im Mittelalter imposante Terrassen anzulegen, die einige Landstriche bis heute prägen, und ihr Bedarf an Wein, nicht nur für die Heilige Messe, sichert die Existenz des Weinbaus.

Gefahr aus Übersee, in Form von aus Amerika eingeschleppten Schadorganismen, treibt den Rebbau an den Rand des Ruins. Auf den Echten Mehltau (Oidium), der ab 1850 erste Schäden anrichtet, folgt die Reblaus (Phylloxera). Das gefräßige Insekt tritt 1863 in Frankreich erstmals auf, erreicht 1875 Genf und verbreitet sich in der ganzen Schweiz^{**}. Im 1878 kommt mit dem Falschen Mehltau (Peronospora/Mildiou) die dritte Plage dazu. Zwei Weltkriege, die Weltwirtschaftskrise und Missernten sind dem Weinbau nicht dienlich. Die Rebfläche, die ihre maximale Ausdehnung von geschätzten 34000 Hektar in den 1880er Jahren

erreicht, schrumpft im Verlauf dieser Zeit auf etwa 12000 Hektar.

Schon früh übernehmen die Schweizer Forschungsanstalten Changins und Wädenswil eine führende Rolle in der Entwicklung neuer, pilz- und fäulnisresistenter Rebsorten. Gamaret und Garanoir, zwei Rebsorten, die aus der Kreuzung von Gamay × Reichensteiner entstehen, werden seit 1970 erfolgreich kultiviert. Im Jahr 2013 kann Agroscope, wie die Forschungsanstalten mittlerweile heissen, die erste rote Traubensorte mit hoher Resistenz gegen Echten und Falschen Mehltau sowie gegen Graufäule vorstellen: Divico.

Aufgrund der Entwicklung in den vergangenen 15 Jahren kommt es, dass Schweizer Wein im eigenen Land hoch angesehen ist und auch gerne selber getrunken wird.

Dabei präsentiert sich die Schweizer Weinlandschaft enorm abwechslungsreich. So unterscheiden sich die sechs Weinbauregionen Wallis, Waadt, Genf, Drei-Seen-Region, Deutschschweiz und Tessin in der Bodenbeschaffenheit, dem Mikroklima sowie durch handwerkliche Besonderheiten.

Wie viele Winzer das Land zählt, weiss nicht einmal der Branchenverband Schweizer Reben und Wein. Laut der letzten Erhebung dürften es zirka 7000 hauptberufliche Weinbauern (Traubenproduzenten) sein, von denen rund 2500 Wein keltern. In Tat und Wahrheit ist die Schweizer Reblandschaft noch viel kleinteiliger. Zahlreiche Hobby- und Sonntagswinzer pflegen mit Hingabe ihre paar Rebstöcke. So soll es allein im Wallis 120000 einzelne Rebparzellen geben.

Die Grenzen zwischen den Weinbauregionen verlaufen jedoch nicht immer eindeutig. Genfer

* Bundesamt für Landwirtschaft, Das Weinjahr 2017

** Rebe und Wein im Wallis, die Geschichte von den Anfängen bis heute, Infolio, ISBN 978-2-88474-233-7

*** Historisches Lexikon der Schweiz, Weinbau, www.hls-dhs-dss.ch

Winzer zum Beispiel bewirtschaften 130 Hektar Reben auf französischem Staatsgebiet. Die Reben des Mont Vully zwischen dem Murten und dem Neuenburgesees stehen zu zwei Dritteln auf Freiburger und einem Drittel auf Waadtländer Boden. Obwohl am Bielersee Deutsch gesprochen wird, zählt die Region wegen der Rebsorte Chasselas zur Westschweiz, während das übrige Kantonsgebiet Berns und die Riesling-Silvaner- und Blauburgunder-Rebflächen am Thunersee der Deutschschweiz zugeordnet werden. Den französischsprachigen Jura, der in allen Schweizer Weinbüchern vergessen geht, ordnet der Bund der Drei-Seen-Region zu. Und das Bündner Misox, hauptsächlich mit Merlot bestockt, wird in der Schweizer Weinbaustatistik dem Tessin zugeordnet.

Kaum ein Land kennt eine dermassen grosse Vielfalt an Rebsorten wie die Schweiz. Über 200 sind zugelassen oder stehen zu Versuchszwecken unter Beobachtung. Dies obwohl Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus fast alle Rebberge vernichtet und in der Folge die meisten Flächen mit pflegeleichten Sorten, die viel Ertrag versprechen, neu bepflanzt werden. Vielerorts produzieren die Winzer aus einer Sorte gleich mehrere Weinstile und dies – wie im Wallis üblich – aus einem Dutzend Rebsorten. Oft gelangen von solchen Weinspezialitäten nur kleinste Mengen auf den Markt. Wohl deshalb scheint die Weinlandschaft Schweiz auf den ersten Blick enorm unübersichtlich.

Und noch eine Eigenheit sorgt in der Schweizer Weinlandschaft für Verwirrung: es gibt keine Wein-Hierarchie. In unseren Nachbarländern wird die Basis als «Wein» ohne geografische Angabe bezeichnet. Eine Stufe höher folgt die «geschützte geografische Angabe» g.g.A., PGI oder

IGT und diese wiederum wird von der «geschützten Ursprungsbezeichnung» g.U., PDO oder AOC gekrönt. Hierzulande hingegen tragen 95 Prozent der Produktion eine Appellation d'Origine Contrôlée – also die Krone. Genf ist übrigens der erste Schweizer Kanton, der die AOC einführt. Das ist im Jahr 1988. Cru-Klassifikationen gibt es nur vereinzelt: die älteste ist Dézaley Grand Cru ((Fussnote 4: Am 12. Juli 1995 wurde in Chexbres eine Vereinigung mit dem Namen «Appellation Dézaley Grand Cru» gegründet)), die erste mit einer strengen Richtlinie führen die Winzer von Salgesch 1988 für den «Grand Cru der Gemeinde Salgesch» ein und mit «Premier Grand Cru Classé» steht den Waadtländer Winzern seit dem Jahrgang 2011 eine Klassierung zur Verfügung, um die sie sich jeder Jahr erneut bewerben müssen.

Nicht zuletzt etwas zum Schmunzeln: Auf der einen Seite finanziert der Schweizer Staat die Weinproduktion via Agrarbudget und unterstützt teilweise auch die Absatzförderung um auf der anderen Seite via Präventionsbudget einen möglichen Missbrauch zu bekämpfen.

weinlandschweiz.ch empfiehlt daher einen regelmässigen aber moderaten Genuss von Schweizer Wein.



«Unsere Rebberge erstrecken sich von Fully im Unterwallis bis nach Visperterminen im Oberwallis – kurz gesagt, über das ganze Wallis. Wir gehen eben meilenweit für guten Wein.»

Zwei Berner Schädel und ihr Walliser Wein



Sie mag Weine mit intensiver Fruchtaromatik, die im Gaumen ihr Potenzial mit Wucht entfalten und noch lange angenehm nachhallen.

Er bevorzugt filigrane und zugleich komplexe Weine, die sich mit zunehmender Flaschenreife elegant und finessenreich präsentieren.

Isabella Kellenberger ist in Zollikofen/BE aufgewachsen. Ihre Mutter stammt aus Singapur, der Vater ist Berner. Stéphane Kellenbergers Muttersprache ist Französisch obwohl er seine Jugend in der Stadt Bern verbringt. Kennengelernt haben sie sich an der Fachhochschule Changins. Beide sind Önologen. «Unsere unterschiedlichen Geschmäcker ergeben spannende Diskussionen», sagt Isabella Kellenberger. «Unsere Weine sind immer ein Kompromiss. Am Anfang dauerte es länger, bis wir zu einem Ergebnis kamen. Heute vertrauen wir uns blind und wissen, was der andere denkt.»

Das können nur Deutschschweizer: Vermittelt von einem Walliser Studienkollegen kaufen Isabella und Stéphane Kellenberger 2009 eine Parzelle *Gamay* – im Naturschutzgebiet Les Follatères in Fully, umgeben von seltener Flora und Fauna. Die über 40-jährigen Reben ergeben Trauben mit kleinen, sehr gehaltvollen Beeren. Den Wein keltern sie bei Alexandre Delétraz in Saillon, dem Studienkollegen.

Sie schätzen das Potenzial des Weinbaus im Wallis und suchen nach weiteren Reblagen. 2012 übernehmen sie in Raron einen Hektar Rebland. «Die Hälfte davon war verwildert. Wir haben diese gerodet, auf dem Rest die alten Reben ausgerissen, die Parzelle terrassiert und *Syrah* sowie *Viognier* gepflanzt. Im zweiten Jahr galt es, Pfähle, Drahtrahmen und ein Bewässerungssystem zu installieren. 2016 gab es eine erste kleine Ernte», sagt

Stéphane Kellenberger. Die eindrücklichen Arbeiten haben sie auf ihrer Webseite dokumentiert.

Per Zufall kommen sie nach Leuk und haben dort einen Betrieb in Aussicht. Isabella und Stéphane Kellenberger kaufen dem Besitzer die Ernte ab und keltern Wein, bevor sie per 1. Januar 2013 den ältesten Keller in Leuk Stadt und die dazugehörigen Reben erwerben. Dazu kommen eine Miniparzelle Heida in Visperterminen und das Projekt *Vitis Antiqua* (siehe S. 55).

Aus viel «main d'œuvre», Handarbeit, wird «vin d'œuvre», Weinkultur. Die Berner koketieren mit ihrem «Exoten»-Status, machen alles ein bisschen anders und gehen auch in der Vermarktung eigenständige Wege. So tragen die Weine spezielle Namen. Den neu interpretierten *Fendant* nennen sie schlicht *Chasselas* «a sigh in the sky», ein Seufzer im Himmel. Als «to die for» bezeichnen sie den *Gamay*. Dazu Isabella Kellenberger: «Wir räumen auf mit alten Vorurteilen und würden – natürlich im übertragenen Sinn – dafür sterben.» *Heida* «reach the highest» erinnert an die Rebparzelle auf über 1000 Meter über Meer, und «chef d'oeuvre» lotet die Doppeldeutigkeit von «Meisterwerk» aus. «Born to be wild» wiederum beschreibt den Charakter der Rebsorte *Humagne Rouge* perfekt.

ISABELLA KELLENBERGER-BRUNNER, *1979, hat Önologie studiert und Praktika in Neuseeland, Chile und Kalifornien absolviert. Zurück in der Schweiz arbeitet sie im Verkauf und Marketing.

STÉPHANE KELLENBERGER, *1977, hat ebenfalls Önologie studiert und in Südafrika gearbeitet. Er war Kellermeister bei Vannerhus in Grosshöchstetten/BE, die Reben im Wallis besitzen, und der Cave des Bernunes in Sierre/VS. www.vindoeuvre.ch



Entenbrust mit Sesamkaramell und Ingwerrüebli

VORBEREITEN Den Backofen auf 110° C vorheizen. Die Haut (Fettschicht) der Entenbrüste mit einem Messer im Abstand von drei Millimetern kreuzweise einschneiden. Salzen und pfeffern. Die Karotten waschen und trocknen. Wenn keine jungen Karotten verfügbar sind, Lagerkarotten schälen und längs halbieren oder gar vierteln. Knoblauch fein hacken. Sesamsamen ohne Fett in einer Bratpfanne rösten. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden.

ZUBEREITEN Den Zucker bei kleiner Hitze in einer kleinen Pfanne langsam goldbraun karamellisieren. Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen. Chiliflocken dazugeben. Maizena im kalten Wasser anrühren und zum Wein-Zucker-Gemisch geben. Auf kleiner Flamme auf die Hälfte einköcheln.

Die Butter in einer breiten Pfanne erwärmen, den Ingwer hineinreiben und die Karotten darin andünsten. Mit wenig Gemüsebouillon oder Wasser ablöschen und salzen. Die Karotten auf kleiner Flamme garen. Am Schluss sollte die Flüssigkeit eingekocht sein und die Karotten in der Butter schmoren.

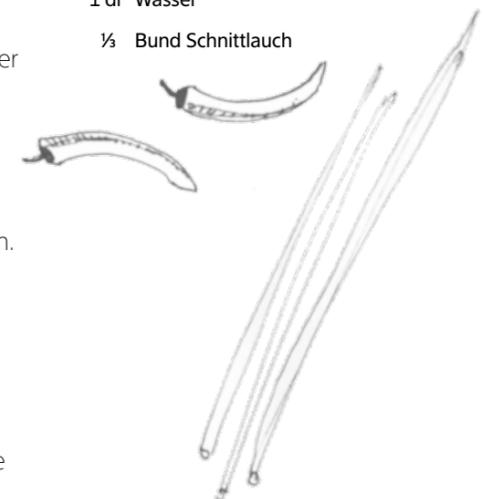
Die Entenbrüste mit der Haut nach unten bei scharfer Hitze zwei Minuten pro Seite anbraten. Dann mit der Haut nach oben auf einen Teller geben und im Ofen rund zehn Minuten rosa garen.

ANRICHTEN Je drei Karotten auf dem oberen Teil der Teller anrichten. Die Entenbrüste in fingerdicke Scheiben schneiden und im Halbkreis unter die Karotten stellen. Mit der heissen Sauce beträufeln und mit dem gerösteten Sesam und dem Schnittlauch bestreuen.

Isabella Kellenberger trinkt dazu am liebsten den Gamay «to die for». Stéphane Kellenberger bevorzugt die kühle Frische des Pinot Noir «noblesse oblige». Zum Fett der Entenbrust sowie der Süsse und Schärfe der Sauce passen auch gehaltvolle Weissweine oder kräftige rote Assemblagen. Beide dürfen in Barriques ausgebaut sein.

Zutaten für vier Personen

- 4 Entenbrüste zu je rund 180 Gramm mit Haut Salz und Pfeffer nach Belieben
- 12 junge Karotten mit wenig Krautansatz
- 30 g Butter
- 1 dl Gemüsebouillon oder Wasser und eine Prise Salz
- 6 g Ingwer, fein gerieben
- 30 g Zucker
- 1 Knoblauchzehe, klein, fein gehackt
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Sesamsamen
- 1 dl Weisswein
- ½ TL Maizena
- 1 dl Wasser
- ½ Bund Schnittlauch



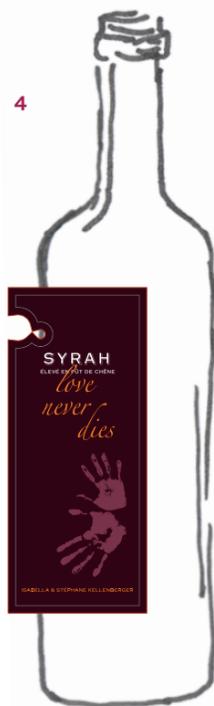


- 1 **Pinot Gris** – le gris en rose ist ein leiser Wein mit Fruchtaromatik für knallende Auftritte
- 2 **Pinot Noir** – chant du Rhône, er plätschert, gurgelt, erzählt Geschichten und verzaubert mit seinem Singsang
- 3 **Humagne Blanc** * – born to be wise
- 4 **Syrah** – love never dies, beim ersten Schluck verliebt man sich in diesen Verführer und kann sich aus seinen Fängen nicht mehr befreien
- 5 **Assemblage Rouge** – red temptation aus Syrah und Gamaret verbunden mit Pinot Noir lässt sich einfach mit allem kombinieren
- 6 **The Secret** ** – can you keep a secret?



* Humagne Blanc, manchmal auch Blanche, ist eine der drei alten Walliser Rebsorten aus dem Register von Anniviers. Was Kellenbergers dieser Sorte entlocken, gehört zum Spannendsten was Humagne Blanc im Wallis bietet. Der Weisswein ist vielschichtig, niemals langweilig und immer charmant. Man mag ihn zum Aperitif, zu Vorspeisen oder einfach so. Einer Legende zufolge solle er viel Eisen enthalten und Frauen im Kindbett stärken. Auch wird ihm angedichtet, dass ein Gläschen zuviel nicht in den Kopf steige, sondern weiche Knie mache – was manch einer erlebte, der im tiefen Keller Wein verkostete und nur mit Mühe die Treppen wieder heraufkam.

** Can you keep a secret? Das ist eine ganz schön zweideutige Frage. Denn dieses Geheimnis kann jeder mit seinen Freunden teilen und es bleibt dennoch eins! Was dieser Trunk ausmacht – Kellenbergers Lippen bleiben versiegelt – es wäre ja sonst kein Geheimnis mehr, wenn jeder wüsste, welche knackigen Traubensorten in dieser fruchtigen Assemblage vereint sind! Und ja, lagern liesse sich dieses Fläschchen bestens.



Jeweils in ungeraden Jahren zelebrieren die Leuker ihren Cornalin. Unter dem Titel Leuker KulTour und Wein entdecken Besucher viele kulturelle und kulinarische Schätze.

Vitis Antiqua – die älteste Rebe der Schweiz

Im Jahr 1798 gehen die revolutionären Ereignisse in Frankreich in eine neue politische Ordnung über. Die französische Armee besetzt westliche Gebiete der alten Eidgenossenschaft. In Aarau treffen sich 121 Abgeordnete aus den Kantonen Aargau, Basel, Bern, Fribourg, Léman (Waadt), Luzern, (Berner) Oberland, Schaffhausen, Solothurn und Zürich, um die Helvetische Republik auszurufen und ihre neue Verfassung formell zu beschliessen. Und in Leuk Stadt pflanzen Landvogt F. A. Allet und Theresia Gasner vor ihrem Haus einen Rebstock.

Seither wurde das Tal elektrifiziert, das Auto erfunden, Social Media verbreitet und die 220-jährige Cornalin-Rebe liefert immer noch Jahr für Jahr 12 bis 25 Kilo Ertrag ab. Cornalin bezeichnet seit 1972 die Sorte «Rouge du Pays».

Fünf Weinproduzenten der Gemeinde Leuk schliessen sich 1999 zusammen. Sie wollen aus den Trauben der alten Rebe vor dem Allet-Haus einen ausserordentlichen Wein zu produzieren. Ein Jahr später entsteht die Vereinigung «Vitis Antiqua 1798». Im selben Frühjahr pflanzen die Winzer

rund 1000 Reben, Abkömmlinge der alten Rebe. Eine bevorzugte Parzelle wird zum Muttergarten. Gleichzeitig pflanzt jeder Winzer neue Jungreben aus dem Mutterstock in seinen eigenen Rebbergen. Obwohl jeder für die Pflege seiner Rebstöcke verantwortlich ist, legen sie das jährliche Erntedatum gemeinsam fest und keltern alle Trauben bei nur einem Winzer. Das Traubengut von 2004 liefert den ersten Jahrgang des Cornalin Vitis Antiqua 1798.

«Tiefrot mit violetten Reflexen verrät die Robe den Cornalin ebenso wie das reiche Bukett von schwarzen Kirschen, Weichseln und exotischen Gewürzen. Aussergewöhnlich ist seine Dichte, die sich im Gaumen in verschwenderischer Fülle ausbreitet, getragen von edlen, feinen Tanninen und einer angenehmen Frische.» So beschreiben die Winzer seinen Grundcharakter. Für jeden Jahrgang gestaltet ein Künstler die Etikette. Mehrere Jahrgänge sind mit Diplomen und Medaillen ausgezeichnet worden.

www.vitisantiqua1798.ch

